

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

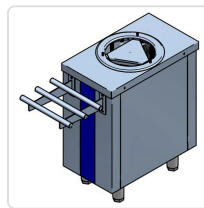
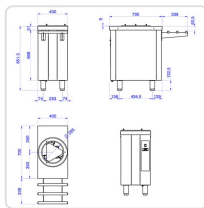


## Dispensador de Pratos Quentes, Nível Constante, Ø180-280mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19092519	<b>Modelo:</b>	SSDPC-4
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630050555

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630050555
<b>Modelo</b>	SSDPC-4

## Descricao Resumida

Dispensador de pratos quentes de nível constante em aço inoxidável, ideal para HORECA. Compatível com pratos de Ø180-280mm e capacidade de 40-45 pratos/coluna. Dimensões: 400x700x850mm.

## Descricao Completa

### Dispensador de Pratos Quentes — Principais Vantagens

Maximize a eficiência do serviço e a satisfação do cliente com o dispensador de pratos aquecidos de nível constante. Este equipamento robusto (também conhecido como aquecedor de pratos ou carrinho de pratos aquecido) foi concebido para manter uma temperatura ideal, garantindo que cada prato servido esteja na condição perfeita.

Fabricado integralmente em aço inoxidável, este dispensador oferece durabilidade e higiene superiores, cruciais para qualquer ambiente de restauração profissional. A sua construção pensada minimiza a manutenção e otimiza a vida útil do equipamento, representando um investimento inteligente para cozinhas HORECA exigentes.

Com um sistema de molas ajustáveis e termóstato integrado, assegura a uniformidade na temperatura e um acesso constante e ergonómico aos pratos. Esta solução inteligente reduz o esforço da equipa e acelera o fluxo de serviço, essencial em horas de pico. A certificação CE garante a conformidade com as normas europeias de segurança e desempenho.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais, hospitais e estabelecimentos de catering. Este dispensador é perfeito para qualquer operação que exija a manutenção de pratos quentes, frescos e prontos a usar durante períodos prolongados, otimizando a logística de serviço e melhorando a experiência do cliente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	400 x 700 x 850
Móvel Quente	Sim

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade por coluna</b>	40-45 pratos
<b>Diâmetro dos pratos</b>	180 a 280 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Regulação de temperatura</b>	Termóstato
<b>Varas ajustáveis</b>	3
<b>Sistema de serviço</b>	Nível constante com molas resistentes ao calor
<b>Regulação de elasticidade</b>	Ativação/desativação de molas